Jérôme HENRY
avec la collaboration de Claire Sejournet

Préface de Pierre Rabhi

L'économie humaine, mode d'emploi

Des idées pour travailler solidaire et responsable

Cet ouvrage a été dirigé par Anne Ghesquière,
fondatrice du magazine FemininBio.com

ISBN : 978-2-212-55265-2

EYROLLES
Éditions d'Organisation

Sommaire

Introduction

Dans quel monde vivons-nous ?

Pétrole et « besoin du vite » sont les carburants d'une économie déshumanisée

Ouvrir un album de photos de famille où renaissent nos grands-parents ou arrière-grands-parents, regarder de vieux films noir et blanc des années 1940, relire des contes du début du XXe siècle… Autant d'occasions de plonger dans un passé à des années-lumière de notre mode de vie contemporain, tant à la ville qu'à la campagne. Pourtant, il ne s'agit que de remonter dans le temps de quelques décennies. Mais au cours de celles-ci, la société a profondément changé, poussée par deux moteurs d'une rare puissance : le pétrole et la communication.

De nombreux livres traitent de ces deux thèmes et ce guide pratique n'a pas l'ambition d'expliquer leurs causes, leurs bienfaits et leurs maux dans une économie qui ne vise que la croissance. Mais pour aborder les contours d'une autre économie possible, il est nécessaire de s'arrêter un instant et d'observer le chemin parcouru par l'économie actuelle au cours du demi-siècle qui vient de s'écouler. Le pétrole et la communication l'ont dynamisée. Aujourd'hui, ceux-ci semblent échapper au contrôle des acteurs qui les ont mis en place. Il serait peut-être temps de devenir raisonnable.

Commençons par le pétrole, ou devrions-nous, par respect, l'appeler le Dieu Pétrole, tant il s'impose à nous. Qu'il s'agisse de notre quotidien ou des grands enjeux de relations internationales, le pétrole est partout. Deux souvenirs personnels me font réfléchir à la place exceptionnelle qu'a pris le pétrole dans notre vie.

Quand on discute avec des anciens – la génération qui était enfant juste avant la Seconde Guerre mondiale – il n'est pas rare d'entendre leurs souvenirs d'écoles rurales situées au carrefour de

villages auxquelles on accédait à vélo quels que soient le temps et la qualité de la route, le lourd sac d'école sur les épaules. À l'époque, les automobiles étaient rares sur les routes de campagne et les cars de ramassage scolaires inexistants. Aujourd'hui, quels embouteillages devant les écoles ! Et ce, alors que l'établissement est généralement proche de chez soi.

Quand on évoque avec les quadras d'aujourd'hui leurs souvenirs de vacances scolaires chez leurs grands-parents, il n'est pas rare de voir combien la façon de faire ses courses a changé en moins de 40 ans. En effet, la mémorable sortie hebdomadaire en 2 ou 4 CV pour se rendre au marché et à la grande surface de la grande ville, afin de se ravitailler en choses essentielles, venait rythmer une semaine où les courses se faisaient à vélo chez les commerçants du village, dans les fermes alentours et en cueillant les produits frais au sein du potager du jardin. Aujourd'hui, il est fréquent de prendre sa voiture pour une baguette oubliée, alors que 500 mètres nous séparent de la boulangerie, de faire quotidiennement ses courses dans un hypermarché et de ne plus savoir que les fraises poussent en été ! Un coup de voiture et…

Au début du XXe siècle, les voyageurs devaient organiser de grands préparatifs pour partir à l'assaut d'un périple de 200 kilomètres. Dans une série télévisée comme *Les Brigades du Tigre*, des policiers coursaient des voleurs en voiture à près de 40 km/h. Aujourd'hui, on traverse la France dans la journée avec des voitures sécurisées et confortables, les courses poursuites se font sur les chapeaux de roues. Un coup de voiture et…

La voiture est partout.

On prend sa voiture pour aller faire des courses dans des « grandes surfaces » commerciales, pour aller à son travail… Ces quelques exemples jetés sur le papier ne sont pas du militantisme anti-voitures, juste quelques photos et arrêts sur images qui sautent aux yeux lorsque l'on observe un instant notre société. Dans l'album de notre économie, le pétrole est sur toutes les photos. En moins de cent ans, l'économie est devenue dépendante du pétrole, ce qui est bien peu à l'échelle de notre histoire.

Le pétrole n'est pas simplement le carburant qui simplifie nos déplacements, un «circul'acteur ». Il n'est pas loin le temps où l'on conseillait fortement le fuel pour se chauffer (ou son pendant, le

gaz), sans s'occuper d'isoler sa maison. Étrange conseil lorsque l'on sait qu'en même temps, d'autres pays, au climat souvent plus rude, partaient dans la logique inverse. Le pétrole a monopolisé le conseil énergétique pendant de longues années. De nombreux plombiers n'ont été formés qu'à l'entretien des chaudières à fuel ou à gaz, n'ayant donc aucune idée du fonctionnement d'une chaudière à granulés de bois. Et parmi les sociétés de livraison de fuel de proximité, rares étaient celles qui proposaient également la livraison de granulés de bois ou d'autres alternatives. Pendant des décennies, en France, le choix pour se chauffer était clair : fuel ou électricité !

Le pétrole a aussi changé notre façon de consommer. Pourquoi acheter des choses qui durent, le plastique est tellement plus coloré et sympa ? Achetez, jetez ! Dans ce registre, le sac plastique est un mythe[1]. Rempli de choses en plastique, il facilite le trajet entre la caisse du supermarché et le coffre de la voiture, puis entre le coffre de la voiture et la cuisine, où il terminera dans la poubelle. Il sera alors ramassé par des camions roulant au pétrole et enfin brûlé dans des incinérateurs fonctionnant au fuel. Triste histoire, qui s'est malheureusement imposée comme modèle dans notre quotidien en moins de cinquante ans.

Le pétrole a connu un tel triomphe dans notre société de consommation qu'il devient difficile d'accepter l'idée même qu'il pourrait disparaître de notre quotidien. Pourtant, les calculs moyens des experts prévoient un « Pic Oil » vers 2025/2030. Après cette date, la quantité de pétrole disponible devrait diminuer. Comment imaginer que nos enfants, actuellement fermement attachés dans leur siège-auto en direction de l'école, puissent vivre dans une société où le pétrole, devenu très rare, ne sera plus au cœur de nos activités ?

Il y a quelques décennies, il y avait des conversations qui imposaient une conclusion stricte et unanime des participants : « J'arrêterai de prendre ma voiture quand l'essence sera à 10 francs le litre ! » Las !

1. En 1912, un épicier du Minnesota (États-Unis), Walter H. Deubner, lance l'idée d'un sac en papier pour aider les clients à emporter leurs achats. En 1950, le premier sac cabas en plastique est fabriqué par Heinz. Il n'a pas de poignées. Au début des années 1960, le sac plastique léger, tel que nous le connaissons aujourd'hui, apparaît. (Source : www.federplast.be)

C'est vrai qu'à l'époque, un plein d'essence nous faisait sortir du portefeuille un billet de 100 francs et un autre de 50 francs (22,50 euros)[1]. Le litre de gazole coûtait autour de 0,50 euro.

Aujourd'hui, le même litre du même gazole coûte près de 1,30 euro (et parfois plus cher si l'on souhaite un gazole plus performant !). Le même plein nous revient donc aujourd'hui à une soixantaine d'euros, soit près de 400 francs. Sacrée différence en moins de 20 ans ! 1,30 euro, c'est déjà cher, mais la consommation d'essence reste soutenue en France. Les gens adaptent leur conduite, et la consommation des véhicules a baissé au fil des ans, mais qu'arrivera-t-il quand un employé au salaire médian[2] de 1 500 euros net consacrera 10 % de son salaire mensuel pour faire son plein ? Cette situation est envisageable si le prix du gazole passe à 3,30 euros le litre. Impossible, voudrait-on dire. En réalité, cette augmentation est bien inférieure à celle constatée sur les prix des vingt dernières années. Alors que fait-on ?

En même temps que le pétrole s'imposait à nous, nous avons été entraînés dans (et avons aussi recherché) une spirale du « toujours plus vite ». Des déplacements plus aisés, plus simples et plus rapides, et voilà la société qui accélère grâce à des outils de communication plus efficaces issus de l'incroyable capacité de l'homme à inventer.

Fermons les yeux un instant et remémorons-nous les images des pôles de secrétaires des années 1950, que nous trouvons dans de nombreux films. Comment fonctionnait la communication écrite inter-entreprise à cette époque ? Une courte histoire nous le rappellera bien.

Un cadre de la société A, basée à Lille, voulait adresser un courrier au responsable de la société B, basée elle à Marseille. Avec sa plus belle plume (le stylo comme la langue !), il écrivait un texte, qu'il modifiait à loisir avant d'en faire part à sa secrétaire. Celle-ci prenait le texte manuscrit pour le taper ou se le faisait dicter, puis retournait à son bureau pour taper le courrier à la machine. Elle le mettait dans

1. Exemple pris sur les tarifs des années 1991-1992 et sur la base d'un plein de 45 litres de gazole. (Source : www.france-inflation.com)
2. En 2008, le salaire médian d'un employé était de 13 488 euros brut par an. (Source : INSEE)

un parafeur pour que le cadre puisse le relire et le signer (mais souvent, il en profitait pour le modifier). Tout cela pouvait s'étaler sur deux jours, voire plus. Quand finalement la lettre définitive était signée, elle partait en direction de la société B.

Un ou deux jours plus tard, la secrétaire de la société B recevait la lettre. L'ayant ouverte, elle la présentait à son responsable, qui en prenait connaissance. Après réflexion, le même ballet s'engageait pour adresser une réponse au cadre lillois. Bilan : un échange dans la semaine au mieux et donc le temps de réfléchir, de décanter, de pondérer, de filtrer.

Dans les années 1970, le fax est arrivé et a fait gagner les jours de transport du courrier. Mais le courrier nécessitait toujours que la secrétaire tape la réponse. On pouvait quand même échanger en 48 heures. Puis dans les années 1990, le mail est arrivé. Au début, certains cadres passaient par leur assistante (entre-temps, la secrétaire a disparu) pour taper le texte. On arrivait malgré cela à échanger dans la journée.

Et aujourd'hui ? On communique en direct avec des échanges dans la seconde, aussi bien sur son lieu de travail qu'en voiture, en train, en marchant et même sur la plage des vacances ! Tout le temps et en temps réel. Qui n'a pas été perdu si le correspondant ne répondait pas sur le mail envoyé initialement, afin de se souvenir de ce qui avait été dit au départ ? Tout va si vite que l'on ne sait exactement ce que l'on a écrit. Le temps a été raccourci et l'on a de plus en plus de sollicitations. Notre cerveau doit donc jongler pour décanter, filtrer, peser en un dixième de seconde là où il y a 50 ans, la semaine permettait la sérénité de l'analyse.

Il ne s'agit pas de dire qu'avant « c'était le bon temps ». Grâce à ces technologies de communication, l'économie a pris un vrai tournant productif et a permis, à l'échelle de la planète, de communiquer en temps réel. Quel confort pour les affaires et pour la vivacité des opérations. Mais ne sommes-nous pas arrivés au bout de cette logique ?

Le pétrole a permis de se rendre plus vite d'un point A à un point B à un prix abordable pendant cinquante ans. Associé à l'obsolescence programmée et au développement de la publicité, il a simplifié l'installation d'un système économique capitalistique, depuis le début du XX[e] siècle, en permettant de « produire plus

pour consommer plus pour produire plus ». Les nouveaux moyens de communication ont tellement permis d'accélérer notre quotidien qu'ils ont quelque part transformé les personnes en acteurs et producteurs d'une société fondée sur le besoin d'avoir, en leur évitant ainsi de prendre le temps de réfléchir.

Sommes-nous vraiment alors au cœur d'une société qui accorde de la place à l'humain ? Assaillis de toute part par des messages promotionnels, une petite réflexion suffit pour se rendre compte que nous sommes souvent considérés comme des consommateurs plutôt que comme des êtres humains. À l'heure de l'économie mondialisée, peut-on continuer sur cette trajectoire qui ne respecte ni l'homme ni son environnement ? Toujours à la recherche des coûts de production les plus bas, des protections sociales les plus faibles, l'économie actuelle détruit la planète, sa faune et sa flore, les hommes qui la peuplent, leurs richesses culturelles et leurs différences, les traditions millénaires qui ont permis d'arriver jusqu'à aujourd'hui. Ces vingt dernières années, la France a vécu un certain nombre d'événements dans des domaines très différents (l'agriculture, avec les OGM et la vache folle ; la santé, avec les problèmes liés à l'amiante, au plastique et autres matières chimiques ; l'environnement, avec le naufrage d'Erika et les algues vertes ; l'urbanisme, avec les violences dans les banlieues, etc.) qui devraient nous inciter à lever le pied pour nous interroger sur le sens de notre route.

Car il est encore temps de prendre l'embranchement et de changer de direction. En France et ailleurs, une part de plus en plus importante de la population ne désire plus cette économie et commence à jeter les bases d'une autre forme, plus proche de ses valeurs : l'économie humaine. Cette autre économie place l'humain au cœur de sa logique et de son fonctionnement. Non pas en tant que consommateur mais en tant qu'humain pensant et agissant. La richesse n'est plus un but ultime, c'est sa création, son évolution et sa redistribution qui deviennent le cœur du vivre-ensemble. Cette économie n'est pas virtuelle. Elle est solidement amarrée à la Terre par trois piliers qui la stabilisent et se complètent :

- c'est une économie protectrice de l'homme et de la planète ;
- c'est une économie qui donne la priorité à la connaissance des choses ;
- c'est une économie relocalisante et relocalisée.

Le bio, agriculture de demain

Comprendre

On aurait envie de dire qu'il n'est plus nécessaire de présenter l'agriculture biologique tellement « le bio » s'est installé dans notre quotidien. Pourtant, il n'est pas inutile de rappeler quelques-uns de ses principes de base, ne serait-ce que pour montrer à quel point l'agriculture biologique et l'économie humaine vont de paire.

L'agriculture biologique dans notre assiette

Face à une agriculture intensive qui a fait du paysan (au sens noble de personne vivant du travail de la terre) un exploitant, l'agriculture biologique veut redonner du sens à un métier ancien et essentiel dans toute société. L'agriculture conventionnelle a délaissé les savoirs ancestraux, transmis de génération en génération, pour assurer artificiellement à la population de quoi manger. On mange, certes, mais se nourrit-on vraiment, au sens de prendre plaisir devant son assiette ? Ce n'est pas si sûr si l'on regarde les tonnes de nourriture qui sont jetées chaque année.[1] Des fruits sans goût, des légumes gorgés d'eau, dépourvus de minéraux… nos assiettes sont bien tristes depuis que la quantité a évincé la qualité.

Les fruits et légumes bio s'érigent contre cette malbouffe, car ils profitent d'un tout autre rythme de culture. L'agriculture biologique est une agriculture extensive et respecte le cycle des saisons. Fini les tomates en hiver, les fraises dès février !

Grâce à la nature, qui vit au rythme des saisons, l'homme trouve de quoi se nourrir lorsqu'il en a besoin. Et si les légumes exigent

1. En moyenne, 3,3 millions de tonnes de nourriture consommable (hors épluchures, os et autres déchets alimentaires) sont jetées chaque année au Royaume-Uni (enquête de l'Agence gouvernementale britannique WRAP – Waste & Resources Action Programme – Programme d'Action Déchets & Ressources, 2007).

six semaines pour être mûrs, il ne sert à rien de les récolter au bout de quatre pour remplir plus vite les supermarchés. L'agriculture biologique favorise la redécouverte de fruits et légumes oubliés ou méconnus, et pour tous, de leur goût, leur odeur, leur couleur, leur consistance. En un mot comme en cent, elle permet de revenir à des fondamentaux, de recréer et renforcer le lien authentique qui a toujours existé entre l'homme et la nature.

L'agriculture biologique comme activité économique

L'agriculture conventionnelle est pointée du doigt pour avoir participé, et même accéléré, le déclin de la population agricole. Quelques chiffres seront plus parlants qu'un grand discours : arrêtons-nous un instant sur les chiffres du recensement général de la population que présente l'INSEE.

	1946	1954	1962	1970	1980	2000
Population active agricole (en millions)	7,5	5,1	3,9	2,8	1,9	0,9
Part dans la population active totale (en %)	36 %	27 %	20 %	13 %	8 %	3 %

Source : INSEE – RGP et ENFA

Parce qu'il est plus facile de rentabiliser le gros matériel sur de grandes surfaces, l'agriculture conventionnelle a favorisé l'émergence de grandes exploitations au détriment des structures moyennes et familiales. Le retour à une agriculture biologique favorise le retour à la terre de petits exploitants, ce qui permet de redynamiser les espaces ruraux et de créer de nouveaux emplois, aussi bien directement, dans le milieu agricole, qu'indirectement, dans tous les services et structures à créer ou à agrandir pour répondre aux besoins de ces nouvelles populations. Elle donne donc une seconde vie aux espaces ruraux.

L'agriculture biologique et la biodiversité

Enfin, l'agriculture biologique permet de réintégrer de la biodiversité dans les paysages. Une étude[1] de l'Institut national de la

1. Agriculture et Biodiversité, des synergies à valoriser, INRA, 2 juillet 2008 (rapport et synthèse disponibles sur www.inra.fr)

recherche agronomique (INRA) met en lumière les bienfaits de l'agriculture biologique sur la biodiversité. L'appauvrissement des sols lié à l'agriculture intensive peut être infléchi par l'agriculture biologique. La diversification des cultures, l'absence de produits chimiques, l'adaptation des cultures en fonction du terroir, l'aménagement du paysage sont autant de principes primordiaux pour l'agriculture biologique, et autant de possibilité pour la faune et la flore de réinvestir des territoires qui leur étaient devenus hostiles. Ce retour, notamment de la faune, n'est pas un obstacle au développement de l'agriculture biologique.

L'enquête de l'INRA souligne en effet que les grands espaces homogènes créés au fil des ans par l'agriculture intensive ont favorisé le développement des populations de bioagresseurs des cultures. À l'inverse, la variété des espèces autour d'une zone de culture biologique permet une autorégulation de la biodiversité. De plus, faune et flore enrichissent les sols par leur activité (pollinisation, labourage du sol par les insectes, etc.). L'INRA note même que « la présence de certaines espèces floristiques peut aussi améliorer les caractéristiques organoleptiques des fromages » ! Un dernier atout de l'agriculture biologique est qu'elle augmente la qualité des paysages. Cela n'apporte rien à l'agriculteur mais enrichit la collectivité.

L'agriculture biologique et les Français

Les Français sont très sensibles à l'argument de l'agriculture bio. Ainsi, l'Agence Bio, dans son enquête 2009[1], révèle que 77 % d'entre eux sont convaincus que le bio est une solution d'avenir face aux problèmes environnementaux, et 94 % des consommateurs-acheteurs affirment manger bio « pour préserver l'environnement ».

Le rapport des Français à l'agriculture biologique n'est pas que théorique. Outre des considérations générales positives et une meilleure connaissance, au fil des ans, des principes de l'agriculture biologique, les Français agissent. La part de l'alimentation bio dans le total des achats alimentaires ne fait qu'augmenter (plus 10 % par an en moyenne, dynamique plus forte depuis 2008). Les

1. 7e baromètre consommation et perception des produits biologiques – CSA/Agence Bio, février 2010.

achats augmentent, même en ces temps de crise, avec des consommateurs de plus en plus nombreux. En 2009, 46 % des Français ont consommé au moins un produit biologique au moins une fois par mois, contre 44 % en 2008 et 42 % en 2007.

De l'ordre de 10 % de plus par an, la dynamique s'est accélérée depuis 2008 avec une croissance de 19 %. En plus du respect de l'environnement, la proximité avec le lieu de production des produits bio est un second critère d'importance.

Et cela se voit aussi du côté des producteurs. En 2009, un producteur bio sur deux vendait tout ou partie de sa production directement au consommateur, révèle ainsi l'Agence Bio[1]. Ils sont 76 % à vendre directement à la ferme, 54 % sur des marchés, lors de foires ou de salons, 21 % à utiliser le système des paniers bio et 19 % à passer par un magasin collectif. Renaît ainsi l'échange direct entre le producteur et le consommateur. Et cet échange ne s'arrête pas là : 12 % des agriculteurs bio accueillent des « touristes » dans leur ferme et près de 7 % ouvrent les portes de leur ferme dans un cadre pédagogique.

Cet engouement des Français pour le monde agricole n'est pas nouveau. Mais ces derniers temps, il semble que cet élément central de l'imaginaire collectif redevienne une réalité tangible, au moins le temps d'une visite à la ferme.

Quelques chiffres…

De 1995 à 2009, les surfaces cultivées bio sont passées de moins de 100 000 hectares à plus de 500 000.

Fin 2009, la part des exploitations bio dans le total des exploitations françaises était estimée à 3,14 %.

Le nombre total d'opérateurs bio, y compris les producteurs, a dépassé les 25 000 en 2009.

En 2009, le marché de l'alimentaire bio a généré un chiffre d'affaires de 3 milliards d'euros (contre 1,6 milliard en 2005).

1. Dynamique de développement de l'agriculture biologique en France, Agence Bio, 28 septembre 2010.

AGIR

Vous voulez agir en acteur de cette économie ? Voici quelques idées de métiers et le portrait d'un entrepreneur humain.

Il y a tout d'abord tous les métiers qui sont liés à la production même des produits agricoles, qu'ils soient directement utilisables dans l'alimentation ou dans la fabrication de produits non alimentaires, comme les cosmétiques, les isolants naturels, les produits d'entretiens, etc. L'agriculture biologique emploie 30 % de main-d'œuvre de plus que l'agriculture conventionnelle. De plus, comme elle favorise les circuits courts, de nombreux métiers connexes peuvent être créés. Le bio favorise donc la création d'emplois à tous niveaux de compétences. Figure de l'agriculture biologique, Philippe Desbrosse[1] estime que si toutes les terres agricoles françaises étaient cultivées en suivant les principes de l'agriculture biologique, nous pourrions créer plus de 2 millions d'emplois de proximité ou d'emplois complémentaires.

En amont des métiers en prise directe avec l'agriculture, nous retrouvons toute l'activité de formation. Produire bio ne s'invente pas. Il faut être conscient des réalités du métier d'agriculteur qui demande compétence, patience, volonté, et des difficultés que l'on peut rencontrer. Mais comme le bio n'est pas historiquement au cœur de la production agricole française, tout ou presque est à créer dans ce domaine amené à se développer.

On trouve ensuite tous les métiers artisanaux ou industriels touchant à la transformation des matières premières. Nous nous retrouvons là dans les métiers plus classiques liés à la petite et moyenne industrie. Mais ce qui change radicalement, c'est le cadre dans lequel ces métiers sont exercés, beaucoup moins nocifs pour la santé et l'environnement que les produits « classiques ». Se tournant vers une certaine authenticité de la production, le retour aux odeurs, aux goûts et aux bienfaits des produits naturels rendent

1. Philippe Desbrosse est fils d'agriculteur biologique. Sa ferme expérimentale de Sainte-Marthe (Sologne) a été parmi les premières fermes de ce type en France. Il a présidé les négociations sur le règlement européen AB 2092/91 et à initié la création du label français en 1983. Il est aussi connu pour son conservatoire des graines anciennes.

l'activité industrielle sûrement plus plaisante pour celles et ceux qui veulent exercer dans ce type de secteur.

Les métiers liés à la distribution sont aussi plus classiques mais permettent de travailler avec des produits qui suivent le rythme des saisons, d'accorder plus d'importance dans son argumentaire commercial aux produits eux-mêmes et à leur traçabilité. Au sein de cette distribution, il est aussi possible de travailler (voire de créer) des magasins bio de proximité comme ceux du réseau Biocoop. Ces magasins placent le client, souvent adhérent à la coopérative ou à l'association, au cœur de l'activité. Ainsi, au-delà d'un acte de vente, ces systèmes de distribution sont une vraie opportunité pour celles et ceux qui apprécient la notion de conseil et de pédagogie.

Le marché du bio s'est développé fortement en quelques années, mais il reste encore beaucoup à découvrir. C'est pourquoi les métiers liés à la recherche sont aussi des métiers d'avenir dans l'économie humaine. Ils peuvent prospérer aussi bien dans le domaine public qu'au sein des entreprises du secteur privé qui fourmillent d'idées et profitent de la richesse offerte par la biodiversité pour découvrir des produits nouveaux, des méthodes nouvelles, des essences nouvelles, etc.

La traçabilité est aussi un point essentiel dans le domaine de l'agriculture biologique et ouvre la voie à tous les métiers liés à l'information (plus qu'à la communication) qui permettent de monter, d'animer des réseaux et de faire vivre les lieux de production au rythme des saisons.

Tout le monde peut s'impliquer pour l'agriculture biologique. Le secteur public n'est donc pas exclu de la dynamique portée par l'agriculture biologique. La fonction publique territoriale peut ainsi être sollicitée pour soutenir et appuyer le développement d'activités biologiques dans les territoires placés sous son administration (ville, département ou région). Il faut donc recruter ou former des agents aux compétences à la fois agricoles, écologiques et économiques. Cet investissement de départ est vite amorti : les pouvoirs publics ont tout à gagner du développement de nouvelles activités sur leurs territoires.

De manière transversale, le bio offre de grandes opportunités pour créer sa propre entreprise en synergie avec ses valeurs éthiques. S'ouvrant à un public non concentré dans des zones géographiques

ou sectorielles spécifiques, le bio s'adapte très bien aux structures à taille humaine, ce qui est idéal pour les aventuriers et les managers qui voudraient se lancer.

Bien entendu, il est toujours plus facile de parler de ce que l'on voudrait faire lorsque l'on est encore étudiant et que l'on doit justement se former pour un futur métier. Mais une fois dans la vie active, il n'est pas impossible de bifurquer. On ne compte plus les cadres qui voudraient quitter leur emploi pour une vie plus en adéquation avec leurs valeurs. Pour ceux-là, il existe plusieurs structures qui les aident à organiser ce changement radical. L'association Savoir-faire et découvertes (www.lesavoirfaire.fr) propose de courts stages afin de découvrir et de mieux comprendre des métiers pour lesquels on vibre. Se frotter à la réalité avant de se lancer permet de savoir si le quotidien de cette nouvelle vie possible rejoint la perception que l'on en avait sans connaître ses réalités. Créée en 1999, l'association regroupe plus de 170 professionnels et permet de bénéficier des dispositifs de formation professionnelle mis en place par l'État (DIF, CIF, plan de reconversion…).

Charles Kloboukoff,
PDG du groupe Léa Nature

« Je crois aux entreprises citoyennes et écologiques »



© Sylvie Curty

Les entreprises humaines sont nombreuses en France et représentent autant de belles initiatives. Parmi elles, Léa Nature est la preuve bien réelle que l'on peut mêler réussite économique et économie humaine.

Créé en 1993 par Charles Kloboukoff, le groupe Léa Nature s'est tout de suite engagé dans la protection de la planète. En moins de 20 ans, l'entreprise s'est développée au point de compter 600 salariés qui travaillent à la conception, fabrication et commercialisation de plus de 1 300 produits bio et naturels, dans les domaines de l'alimentation bio, la cosmétique, la diététique et la santé. Un chiffre d'affaires en constante augmentation, 100 M€ à fin 2010, une reconnaissance à travers des marques comme Floressance, Jardin BiO', SO'BiO étic, Lift'Argan, Natessance… Certains en perdraient la tête, le patron de Léa Nature, non.

Dès le départ, ce jeune entrepreneur – il n'a pas 30 ans quand il crée Léa Nature – savait que son entreprise serait citoyenne. Depuis, il a à cœur de faire de ses convictions une réalité. Bien entendu, la production respecte autant que faire se peut la nature : 90 % des matières premières sont bio et 65 % des produits finis sont labellisés « Bio ». L'entreprise privilégie les approvisionnements régionaux, aussi bien pour se fournir en ingrédients que pour aménager le site, évidemment écologique, utilisant des énergies renouvelables et construit avec des matériaux naturels. Mais l'engagement

citoyen n'est pas que matériel. Il est aussi quotidien pour celles et ceux qui travaillent dans l'entreprise : actions de sensibilisation à l'environnement, fruits bio en libre-service, soutien aux congés solidaires des salariés… Charles Kloboukoff l'affirme : « Nous avons un engagement citoyen fort au sein de l'entreprise qui reflète notre façon de penser et de concevoir les relations humaines au sein d'une entreprise[1] ».

La croissance de l'entreprise, indispensable selon lui (« Peut-on mener la révolution verte et citoyenne dans l'entreprise sans gagner d'argent et sans croissance ? », interroge-t-il[2]), n'est pas pour autant contraire à l'idéal vert qui anime le groupe. L'ensemble de ses marques bio adhère au Club 1 % pour la planète, et reverse donc chaque année 1 % de leur chiffre d'affaires à des associations qui agissent en faveur de l'environnement.

Le patron de Léa Nature était peut-être en avance sur son temps lorsqu'il s'est lancé dans l'aventure. Fidèle à ses convictions, dont il ne s'est jamais détourné, il a ancré dès le départ son entreprise dans la responsabilité environnementale et citoyenne avec le résultat que l'on sait. Une *success-story* qui pourrait en inspirer bien d'autres.

DÉVELOPPER

Pour aller plus loin dans cette économie ? Voici quelques sites internet qui concrétisent son expression, des pistes à explorer politiquement ainsi qu'une idée possible pour agir et faire comprendre.

L'emploi dans le monde du bio

Associé au magazine spécialisé dans les points de vente bio, le site bio-emploi.com est l'un des premiers dédié au recrutement dans la filière bio. Il touche à la fois le secteur de l'agriculture biologique, des produits naturels, des cosmétiques bio, etc.



Une formation complémentaire

En marge des formations traditionnelles qui ouvrent au métier de producteur bio, il est intéressant de découvrir le monde de l'agroécologie. Cette méthode agricole, initiée par Pierre Rabhi, respecte la terre nourricière et participe à la souveraineté alimentaire d'un pays. Pour permettre d'expérimenter cette forme d'agriculture et de former les personnes désireuses de la connaître, l'association Terre et Humanisme a ouvert un centre en Ardèche. Le Mas de

1. *Interview de Charles Kloboukoff, patron de Léa Nature*, FemininBio, 8 octobre 2009.
2. *Idem*.

Beaulieu permet de devenir formateur pour exercer soi-même, relayer si besoin ses connaissances à d'autres personnes mais aussi, et cette tendance se développe fortement depuis les graves crises de la faim dans le monde, aider les pays souffrant de la faim dans leurs actions au profit de leur souveraineté alimentaire.

 www.terre-humanisme.org

Pour une formation complémentaire, voir aussi le site www.lesavoirfaire.fr (lire la présentation plus haut dans ce chapitre).

Devenir distributeur avec le réseau Biocoop

Plus qu'un réseau de distributeurs de produits biologiques, Biocoop est une grande famille. Cette coopérative regroupe des individus qui partagent les mêmes objectifs et stratégies et ont la même vision de la réalité quotidienne du métier de distributeur. Gérer un magasin Biocoop, c'est donc plus qu'être commerçant. C'est faire partie d'une famille de clients adhérents qui échangent quotidiennement sur les produits, leurs origines et leurs bienfaits.

 www.biocoop.fr

Si vous désirez créer une Biocoop, le réseau vous aide (www.biocoop.fr/du-projet-a-louverture.php).

Être un bio-chercheur

On peut être chercheur et œuvrer dans le domaine de l'agriculture biologique ! Le Groupe de recherche pour l'agriculture biologique (GRAB) a été créé en 1979 pour travailler spécifiquement sur l'agriculture biologique. Cette association, reconnue d'utilité publique, réunit des ingénieurs agronomes et des agriculteurs bio qui réalisent le pilotage de programmes professionnels. Ces chercheurs gèrent également deux laboratoires à Avignon et deux hectares de site opérationnel.

 www.grab.fr

Les bio-chercheurs peuvent aussi travailler dans les laboratoires de recherche d'entreprises privées. Engagées dans le secteur du bio, ces entreprises sont aussi souvent engagées socialement. C'est le cas de Melvita qui, portée par des valeurs humaines et respectueuses de la

nature, développe depuis 1983 des produits cosmétiques bio. Fondée par un ancien apiculteur, Bernard Chevillât, et implantée au cœur de l'Ardèche, l'entreprise emploie plus de 300 personnes pour l'élaboration et la fabrication de ses produits basés sur des ingrédients bio ou respectueux d'une cueillette raisonnée.

 www.terre-humanisme.org

Foncièrement bio

Terre des liens est une foncière qui permet, grâce à l'épargne solidaire, d'acheter des terres agricoles collectivement pour effectuer un portage collectif et non spéculatif de la propriété.

 www.terredeliens.org

Le féminin qui change la vie

Le bio, c'est avant tout un état d'esprit qui nécessite des lieux d'information, de découvertes et d'échanges. Parmi ces lieux, le site femininbio est sûrement l'un des plus complets et des plus interactifs de la toile, en harmonie avec l'état d'esprit passionné de ses créatrices. Organisé autour de 8 chaînes thématiques (beauté, maman, santé-forme, etc.), le site permet de partager des découvertes, des idées, des interrogations. Il propose aussi des rencontres avec des personnalités qui apportent un regard sur l'économie humaine (espace « économie humaine » au sein de la chaîne « agir au quotidien »).

 www.femininbio.com

Quelques pistes de réformes

De plus en plus de communes, départements et régions appuient déjà le secteur économique du bio. Un relais plus appuyé au niveau national, quel que soit le bord politique en charge de la nation, permettrait de mettre en place des actions publiques, législatives ou fiscales, comme :

- exonérer de charges sociales (hors Sécurité sociale) toute école, maison de retraite ou université préparant ses repas sur place avec un minimum de 50 % de produits bio. Cet effort permettrait de diminuer l'écart de tarif par rapport aux grandes cuisines centrales achetant en gros volumes des produits souvent peu synonymes de qualité environnementale. La perte de recettes pour l'État serait en partie compensée par les emplois créés directement et indirectement,

.../...

tous générateurs de charges sociales. Une telle politique favoriserait en même temps la pérennité des entreprises de production locales et participerait à l'éducation au goût et à l'environnement des enfants et des adultes. Le volume de commandes systématiques aurait une conséquence positive sur les prix des denrées et donc du prix final du repas ;

- orienter les aides de la PAC en priorité vers le bio et vers les cultures maraîchères de consommation locale. Cela permettrait d'aider cette agriculture saine et de proximité à proposer des tarifs en adéquation avec les possibilités financières des collectivités locales. Dans les zones aidées par la PAC, les collectivités auraient obligation de consacrer la moitié du montant de leurs achats à des produits locaux (cela implique de définir auparavant un périmètre « local ») ;
- mettre en place une TVA plus élevée pour tout produit frais non saisonnier (comme les tomates proposées en hiver) ;
- simplifier l'installation de fermes bio en créant un fonds de portage des terres non bio pendant les trois années obligatoires sans engrais. Ce fonds compléterait les revenus des jeunes agriculteurs débutant dans le métier tout en imposant, dans la période, de participer à un cycle obligatoire de formation à ce type d'agriculture ;
- créer une SAFER Bio pour permettre le développement à long terme du patrimoine foncier agricole bio en France ;
- former naturellement aux techniques du bio dans les lycées agricoles dès la première année et proposer une spécialisation en agroécologie au cours de la formation.

Pour aller plus loin : réduire les déchets et améliorer la qualité des repas en cantine scolaire ?

Regardez ce que les enfants laissent chaque midi dans les assiettes et les plateaux de la cantine. Vous constaterez qu'en moyenne la moitié des repas ne sont pas mangés et donc finissent à la poubelle. À quoi cela sert-il d'abîmer la terre à grands coups de pesticides pour produire moins cher et proposer des repas pas trop chers si cela se termine dans un sac poubelle et en définitive à l'incinérateur ?

Comment inciter les cuisines de la restauration collective à proposer des produits sains et ayant du goût ? Une bonne idée possible est la « taxe poubelle » qui pourrait fonctionner de la façon suivante :

- on calcule une norme nationale « poids de déchets nécessaires pour préparer un repas équilibré pour un enfant en primaire » (idem pour collège et lycée). Cette norme peut être saisonnière ;
- on considère comme déchet tout ce qui reste en dehors du repas consommé (les épluchures, les contenants, les restes de l'assiette…) ;

- on multiplie cette norme par le nombre d'enfants ayant déjeuné et on pèse les poubelles après le repas ;
- si le poids des poubelles est supérieur à la norme, l'école paie un malus proportionnel aux dépassements.

Pour arriver à être dans la norme, l'école peut proposer des produits avec du goût et donc souvent issus du bio ou d'une agriculture extensive, acheter local (surtout s'il existe des aides de l'État pour favoriser le local), éduquer nos enfants aux goûts en préparant des plats appétissants et pas repoussants comme le sont parfois les plats proposés noyés sous la sauce pour cacher qu'ils sont sans âme ni goût.

L'école peut aussi recycler ses déchets organiques (épluchures…) dans un composteur scolaire dans le but d'animer un jardin potager scolaire coopératif. Ce potager permettrait d'éduquer les enfants aux saisons, à la nature et ferait d'eux des jardiniers en herbe heureux de manger les carottes du jardin de l'école. Même lorsque l'école n'a pas la place d'organiser un potager dans ses locaux, elle peut trouver une solution alternative en s'associant à des jardins d'insertion de proximité. Quand on veut, on peut !

Les sommes collectées au niveau communal doivent bénéficier au système lui-même en étant, par exemple, partagées entre toutes les écoles n'ayant pas payé cette taxe dans l'année. L'inverse de la notion de double peine avec l'intégration du système du « double avantage ».

Vraiment utopique ?